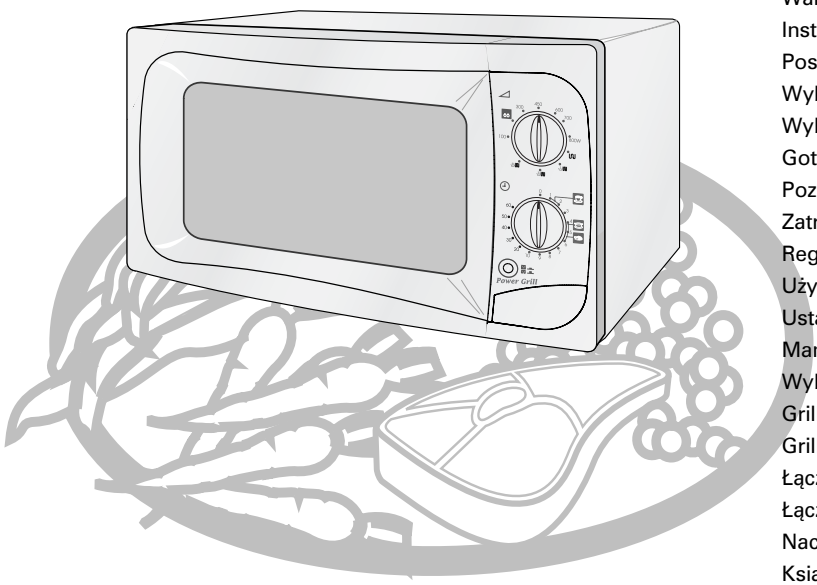
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

PG811



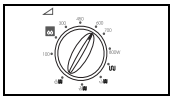
Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 2
Panel sterowania 3
Akcesoria 3
Używanie niniejszej instrukcji obsługi 4
Warunki bezpiecznej eksploatacji 4
Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej 6
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów 6
Wybór pozycji grzałki grilla (górny grill) 7
Wybór pozycji grzałki grilla (dolny grill) 7
Gotowanie/Odgrzewanie 8
Poziomy mocy 8
Zatrzymanie gotowania 8
Regulacja czasu gotowania 8
Używanie funkcji szybkiego odgrzewania/gotowania 9
Ustawienia funkcji szybkiego odgrzewania/gotowania 9
Manualne rozmrażanie żywności 9
Wybór akcesoriów 9
Grillowanie w trybie Top Grill 10
Grillowanie w trybie Power Grill 10
Łączenie mikrofal i grilla w trybie Top Grill 11
Łączenie mikrofal i grilla w trybie Power Grill 11
Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych 12
Książka kucharska 13
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 22
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej 22
Dane techniczne 23

Code No.: DE68-02400D

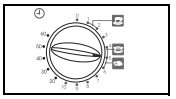
PL

Skrócona instrukcja obsługi

Jeśli chcesz coś ugotować

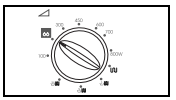


1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy obracając **POKRĘTŁO REGULACJI MOCY**.

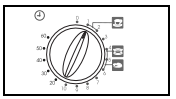


2. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła **TIMERA**.

Jeśli chcesz coś rozmrozić

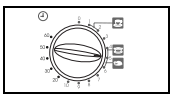


1. Obróć **POKRĘTŁO REGULACJI MOCY** na symbol **Rozmrażania** ( ).



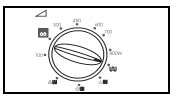
2. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła **TIMERA**.

Jeśli chcesz zmienić czas gotowania

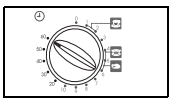


Pozostaw żywność w kuchence.
Przestaw pokrętło **TIMERA** na żądany czas.

Jeśli chcesz coś grillować w trybie Top grill

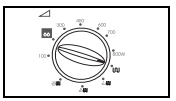


1. **Obróć POKRĘTŁO REGULACJI MOCY na symbol Grill** ( ) .

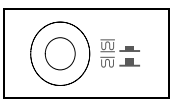


2. Ustaw czas grillowania za pomocą pokrętła **TIMERA**.

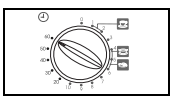
Jeśli chcesz coś grillować w trybie Power Grill



1. **Obróć POKRĘTŁO REGULACJI MOCY na symbol Grill** ( ).

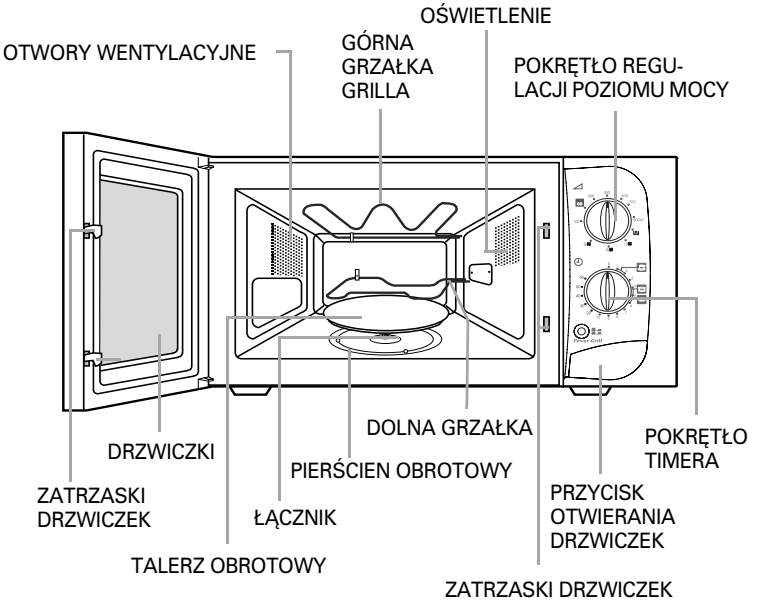


2. Wciśnij przycisk **POWER GRILL** ( ).

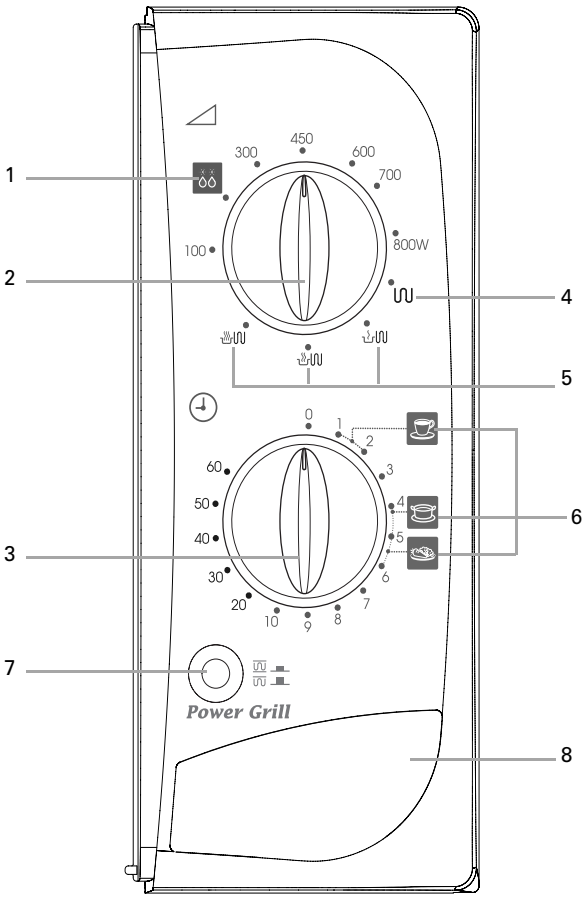


3. Ustaw czas grillowania za pomocą pokrętła **TIMERA**.

Kuchenka



Panel sterowania

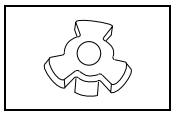


1. TRYB ROZMRAŻANIA
2. POKRĘTŁO REGULACJI MOCY KUCHENKI
3. POKRĘTŁO TIMERA
4. TRYB GRILL
5. TRYBY COMBI
6. USTAWIENIA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
7. PRZYCISKU WYBORU TRYBU POWER GRILL
8. PRZYCISK OTWIERANIA DRZWICZEK

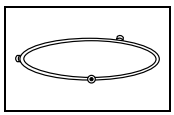
Akcesoria

PL

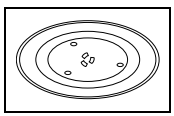
W zależności od zakupionego modelu, razem z kuchenką są dostarczane następujące akcesoria, które mogą być używane na różne sposoby.



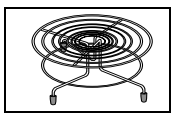
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



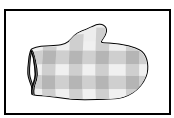
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



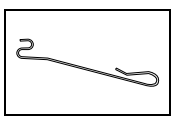
3. **Talerz obrotowy**, do umieszczenia na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Szklany talerz obrotowy służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa**, do umieszczenia na szklanym talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: Podstawka metalowa może być wykorzystywana do grillowania, gotowania kombinowanego (mikrofalami i grillem) i goto-wania w trybie power grill.



5. **Rękawice termoodporne** do ochrony rąk przez oparzeniem.
   Przeznaczenie: Zawsze używaj rękawic ochronnych do przestawiania dolnej grzałki grilla, wyjmowania podstawki metalowej, talerza szklanego czy naczyń z kuchenki po zakoń-czeniu gotowania.



6. **Przyrząd do przestawiania grzałek grilla**
   Przeznaczenie: Używaj tego przyrządu do przestawiania grzałki grilla w żądaną pozycję.

☛ NIE używaj kuchenki bez zainstalowanego szklanego talerza obrotowego i pierścienia obrotowego.

PL

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Właśnie kupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania w Waszej nowej kuchence:

- ***zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***opis akcesoriów i naczyń zalecanych do używania***
- ***użyteczne wskazówki na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis pięciu podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***gotowania***
- ***rozmrażania***
- ***grillowania w trybie Top Grill***
- ***grillowania w trybie Power Grill***
- ***przedłużania czasu gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się opis kuchenki oraz bardziej istotny opis panelu sterowania, ułatwiający odnalezienie odpowiednich przycisków i obsługę kuchenki.

W opisach krok po kroku procedur postępowania wykorzystano trzy symbole:

Ważne **Uwaga** **Ostrzeżenie**

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szko-dliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie próbuj manipulować przy zatrzaskach drzwiczek i wkładać żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) przewód zasilający

(c) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZAPAMIĘTAJ NA PRZYSZŁOŚĆ. Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Mogą wystąpić wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników.
     Np. słoików z jedzeniem dla dzieci.
   - Żywności w szczelnych skorupach
     Np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.

   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, opakowanie itp.
3. **NIE UŻYWAJ** kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie ścianek kuchenki.
   Wskazówka: Możesz na stałe umieścić w kuchence szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz pustą kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych materiałami lub papierem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie. Z tego powodu naczynia są zawsze gorące.
6. **Jeśli zamierzasz przestawiać grzałkę grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.**
7. **NIE DOTYKAJ** wewnętrznych ścian kuchenki.
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania, nawet, jeżeli na to nie wyglądają. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wew-nątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

8. Aby zmniejszyć ryzyko pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
- Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
- Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
- Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet
- Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania.

9. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać. Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania naczyń z kuchenki po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik będzie gorący, może dojść do poparzenia.
- Istnieje ryzyko wykipienia zagotowanego płynu.
- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może dojść do opóźnionego wykipienia, dlatego uważaj przy wyjmowaniu naczynia z kuchenki.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, włóż do pojemnika z podgrzewanym płynem plastikową łyżeczkę lub patyczek i zamieszaj go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
  Powód: Podczas podgrzewania płynów w kuchence mikrofalowej może dojść do opóźnionego zagotowania się płynu; oznacza to, że może on wykipieć tuż po wyjęciu naczynia z kuchenki po podgrzaniu. Może wtedy dojść do oparzenia.
- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej **ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY**:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

10. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

11. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Reason: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą spowodować oparzenie.

12. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

13. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne "kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

14. Kiedy kuchenka jest używana bez jakichkolwiek produktów wewnątrz, zasilanie będzie automatycznie odcinane ze względów bezpieczeństwa. Używanie jej będzie możliwe po około 30 minutach od automatycznego odcięcia zasilania.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

W czasie gotowania powinieneś patrzeć do wnętrza kuchenki tylko od czasu do czasu przy podgrzewaniu lub gotowaniu w zamkniętych pojemnikach czy opakowaniu plastikowym albo innym materiale łatwopalnym.

OSTRZEŻENIE:

NIGDY nie pozwalaj dzieciom na zabawy kuchenką mikrofalową. Pozwalaj dzieciom używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie wtedy, gdy potrafią używać kuchenki w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z zagrożeń wynikających z niewłaściwego użytkowania.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli są uszkodzone drzwiczki bądź uszczelki drzwiczek, nie wolno włączać kuchenki aż zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo narażenia się przez osoby niekompetentne na promieniowanie mikrofalowe, jeśli próbują samodzielnie naprawiać czy serwisować kuchenkę zdejmując jej pokrywę, która zabezpiecza przez wydostaniem się na zewnątrz energii mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

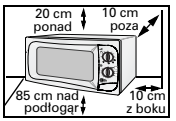
OSTRZEŻENIE:

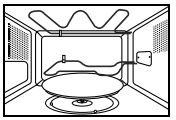
Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę mikrofalową samodzielnie tylko pod warunkiem, że wytłumaczono im w zrozumiały sposób, jak bezpiecznie używać kuchenkę oraz jakie zagrożenia niesie niewłaściwe użycie urządzenia.

PL

Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej

Ustaw kuchenkę mikrofalową na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio mocnej i stabilnej do bezpiecznego utrzymania jej wagi.





1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.

2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i szklany talerz obrotowy. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w miejscu zapewniającym jej dostęp do gniazda zasilania.

❇ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

❇ Dla osobistego bezpieczeństwa użytkownika urządzenie niniejsze musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasi-lający jest uszkodzony, dla uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego musi być wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego, ewentualnie przez wykwalifikowaną do tego celu osobę.

❇ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnej kuchni lub kaloryfera. Należy przestrzegać wymagań kuchenki dotyczących napięcia zasilania; przewód przedłuża-jący musi mieć ten sam standard co przewód zasilający dostarczony wraz z kuchenką. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelki drzwiczek.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ Poniższe zjawiska występują normalnie.
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych.

◆ Kuchenka nie zaczyna pracować po obróceniu pokrętła **TIMERA**.
- Czy drzwiczki kuchenki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana.
- Czy ustawiłeś dokładnie czas gotowania?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub nie zadziałał bezpiecznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana.
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
- Czy używasz naczynia z metalowymi ozdobami?
- Czy zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego narzędzia?
- Czy użyta folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.

✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy SAMSUNG.

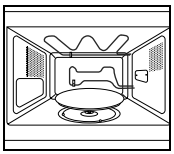
Wybór pozycji grzałki grilla (górny grill)

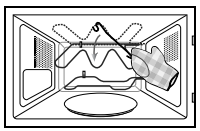
Górna grzałka grilla jest używana do grillowania w trybie Top Grill. Można ją ustawić w jednej z dwóch pozycji:

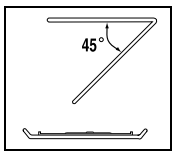
- ***Pozycja pozioma służy do gotowania w trybie Top Grill lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem.***

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

☛ NIE UŻYWAJ nadmiernej siły przy przestawianiu grzałki grilla.



Aby ustawić grzałkę grilla w pozycji...	**Wtedy...**
Poziomej (do wszystkich trybów gotowania)	◆ Pociągnij grzałkę grilla do siebie ◆ Przestaw ją do góry aż będzie w pozycji równoległej do górnej ściany kuchenki 



Do oczyszczenia górnej ściany komory kuchenki wygodnie jest opuścić górną grzałkę grilla w dół pod kątem ok. 45° i wyczyścić komorę kuchenki oraz grzałkę grilla.

Wybór pozycji grzałki grilla (dolny grill)

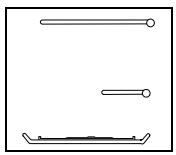
Dolna grzałka grilla jest używana do grillowania w trybie Power Grill. Można ją ustawić w jednej z dwóch pozycji:

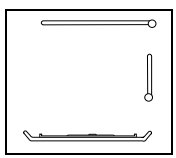
- ***Pozycja pozioma służy do gotowania w trybie Power Grill lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem***
- ***Pozycja pionowa do gotowania mikrofalami.***

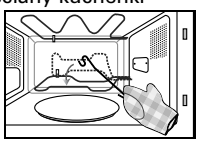
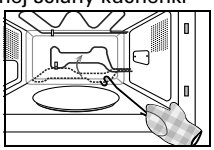
☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynamniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

☛ NIE UŻYWAJ nadmiernej siły przy przestawianiu grzałki grilla.

☛ Nie jest możliwe uzyskanie właściwych rezultatów gotowania przy funkcji power grill, jeśli dolna grzałka grilla znajduje się w pozycji pionowej. Dlatego zawsze przed włączeniem funkcji power grill czy gotowania w trybie kombi z wykorzystaniem power grilla upewnij się, że dolna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.



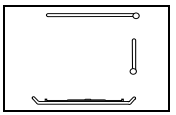


Aby ustawić...	**Wtedy...**
Dolną grzałkę grilla w pozycji poziomej (do gotowania w trybie power grill lub kombi mikrofale + power grill)	◆ Pociągnij grzałkę grilla do siebie i przestaw ją do góry aż będzie w pozycji równoległej do górnej ściany kuchenki 
Dolną grzałkę grilla w pozycji pionowej (do gotowania w trybach: top grill lub kombi mikrofale + górny grill, mikrofale, szybkie podgrzewanie, rozmrażanie)	◆ Złóż z powrotem grzałkę grilla do pozycji pionowej, równoległej do tylnej ściany kuchenki 

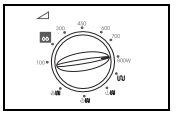
PL

Gotowanie/Odgrzewanie

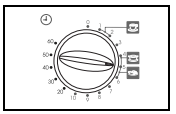
Poniższe procedury wyjaśniają, w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność. ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw sprawdź pozycję grzałki grilla i umieść żywność na środku talerza obrotowego. Zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a dolna grzałka grilla w pozycji pionowej, więcej szczegółów znajdziesz na str 7.



2. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając odpowiednio **POKRĘTŁO REGULACJI MOCY**
(MAKSYMALNA MOC : 800 W)



3. Ustaw czas gotowania obracając pokrętło **TIMERA**.
Rezultat: Włączy się oświetlenie wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.

☛ **Nigdy** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

✉ Możesz zmienić poziom mocy kuchenki podczas gotowania po prostu obracając **POKRĘTŁO REGULACJI POZIOMU MOCY**.

✉ Kuchenka musi być podłączona do właściwego gniazda zasilania. Talerz szklany musi znajdować w kuchence. Jeżeli jest do gotowania używany poziom mocy różny od maksymalnego, potrawa potrzebuje więcej czasu na zagotowanie.

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z poniższych poziomów mocy.

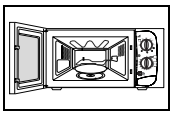
Poziomy mocy	Wyjście		
	Mikrofale	**TOP GRILL** (górna grzałka)	**POWER GRILL** (górna i dolna grzałka)
WYSOKI	800 W		
ODGRZEWANIE	700 W		
ŚREDNIO WYSOKI	600 W		
ŚREDNI	450 W		
ŚREDNIO NISKI	300 W		
ROZMRAŻANIE ( )	180 W		
NISKI	100 W		
GRILL	-	1100 W	1850 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W	1850 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W	1850 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W	1850 W

✉ Jeżeli wybierzesz wyższy poziom mocy, czas gotowania musi być skrócony.

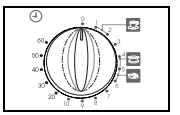
✉ Jeżeli wybierzesz niższy poziom mocy, czas gotowania musi być wydłużony.

Zatrzymanie gotowania

Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie by sprawdzić potrawę.

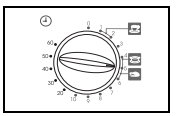


1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie;
Otwórz drzwiczki kuchenki
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby przywrócić gotowanie, zamknij drzwiczki kuchenki.



2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie;
Przekręć pokrętło **TIMERA** na "0"

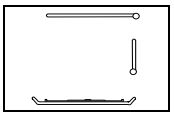
Regulacja czasu gotowania



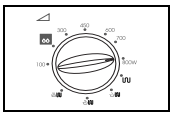
Można zmienić czas gotowania po prostu przekręcając pokrętło **TIMERA** na żądane wskazanie czasu.

Używanie funkcji szybkiego odgrzewania/ gotowania

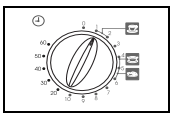
Najpierw wybierz pozycję grzałki grilla i umieść żywność na środku talerza obrotowego. Zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a dolna grzałka grilla w pozycji pionowej, więcej szczegółów znajdziesz na str 7.



2. Obróć pokrętło **REGULACJI POZIOMU MOCY** na maksymalną moc.



3. Obracając pokrętło **TIMERA** na żądaną pozycję wybierz ustawienia czasów szybkiego podgrzewania (napoje, zupa/ gulasz, świeże warzywa)

✉ Używaj tylko naczyń odpowiednich dla kuchenek mikrofalowych.

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką

Ustawienia funkcji szybkiego odgrzewania/ gotowania

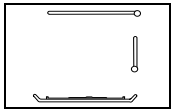
Poniższa tabela prezentuje kilka wskazówek i zaleceń podczas używania funkcji szybkiego podgrzewania i gotowania.

Symbol	**Zywność**	**Moc**	**Porcja**	**Czas gotowania**	**Czas odstania**
	Napoje	800 W	150 ml	1 min 25 s.	1-2 min.
	Zupa/Gulasz (schłodzone)	800 W	300-350 ml	4 min 10 s.	3 min.
	Świeże warzywa	800 W	300-350 g	5 min 30 s.	3 min.

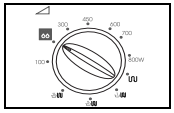
Manualne rozmrażanie żywności

Funkcja rozmrażania pozwala rozmrażać mięso, drób czy ryby. Najpierw sprawdź pozycję grzałki grilla i umieść żywność na środku talerza obrotowego. Zamknij drzwiczki kuchenki.

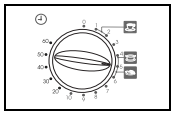
PL



1. Upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a dolna grzałka grilla w pozycji pionowej, więcej szczegółów znajdziesz na str 7.



2. Obróć **POKRĘTŁO REGULACJI MOCY** na symbol Rozmrażania ( ).



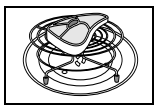
3. Ustaw czas rozmrażania obracając pokrętło **TIMERA**.
Rezultat: Rozpocznie się rozmrażanie.

✉ Używaj tylko naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

Wybór akcesoriów

Stosuj wyłącznie naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych; nie używaj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.



Jeżeli chcesz wybrać łączony tryb gotowania (mikrofale i grill), używaj tylko naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami i jednocześnie żaroodpornych. Metalowe naczynia i narzędzia mogą zniszczyć kuchenkę.

✉ Więcej szczegółów na temat naczyń i narzędzi znajduje się w rozdziale “Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych” na stronie 12.

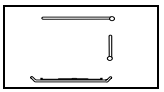
PL

Grillowanie w trybie Top Grill

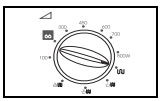
Grill pozwala na szybkie ogrzewanie i pieczenie bez używania mikrofal. Do tego celu niniejsza kuchenka jest wyposażona także w specjalną metalową podstawkę.

✉ Górna grzałka grilla może być używana samodzielnie; bez dolnej grzałki grilla, jeśli chce się tylko zapiec czy przypiec potrawę (patrz Grillowanie z użyciem górnej grzałki grilla na str 21). Przy używaniu trybu Top Grill zawsze sprawdzaj, czy górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej oraz czy dolna grzałka grilla jest w pozycji pionowej na tylnej ściance komory kuchenki.

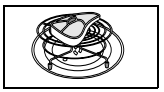
✉ Wstępne ogrzanie grzałki górnego grilla przez 3 minuty umożliwi szybsze przypieczenie potrawy.



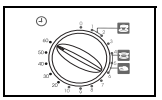
1. Upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a dolna grzałka grilla w pozycji pionowej, więcej szczegółów znajdziesz na str 7.



2. Ogrzej wstępnie grzałkę grilla do żądanej temperatury obracając pokrętło regulacji mocy na symbol (⎍) i ustaw czas obracając odpowiednio pokrętło Timera.



3. Umieść żywność na podstawce metalowej.



4. Ustaw czas grillowania obracając pokrętło **Timera**.
(W przykładzie: 60 minut)
Rezultat: Rozpocznie się grillowanie.

☛ Zawsze używaj rękawic przy dotykaniu naczyń, ponieważ mogą być bardzo gorące.

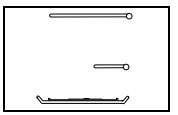
☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

Grillowanie w trybie Power Grill

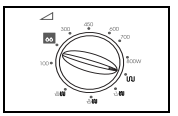
Power grill pozwala na szybkie upieczenie i przyrumienienie potraw, bez używania mikrofal. Do grillowania służy dostarczona wraz z produktem specjalna metalowa podstawka.

✉ Grzałki grilla są umieszczone pod górną ścianką komory kuchenki oraz na tylnej ściance komory kuchenki.
Grzałki działają dopiero, gdy zamknięte są drzwiczki kuchenki oraz obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza umożliwia szybsze i bardziej równomierne przyrumienienie potrawy. Przed włączaniem funkcji Power Grill upewnij się, że obie grzałki grilla znajdują się w pozycji poziomej. Podczas działania funkcji Power Grill działają obie grzałki grilla umożliwia-jąc grillowanie potrawy jednocześnie z dwóch stron: od góry i od spodu. Zaletą tej funkcji jest to, iż nie trzeba potrawy obracać podczas grillowania (patrz przewodnik grillowania w trybie Power Grill na str 19~21).

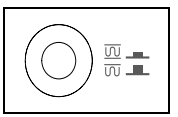
✉ Wstępne ogrzanie grzałek grilla przez 3 minuty umożliwi szybsze grillowanie potrawy.



1. Upewnij się, że górna grzałka i dolna grzałka grilla znajdują się w pozycji poziomej; więcej szczegółów znajdziesz na str 7.

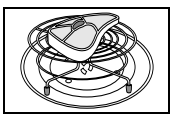


2. Ogrzej wstępnie grzałkę grilla do żądanej temperatury obracając pokrętło regulacji mocy na symbol (⎍) i ustaw czas obracając odpowiednio pokrętło Timera.

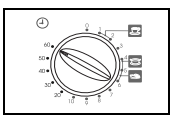


3. **Wciśnij przycisk POWER GRILL** (⎍).
- ⎍ ▁▂ : włączenie Power Grilla,
- ⎍ ▁▂ : wyłączenie Power Grilla.

✉ Funkcja Power Grill działa tylko w trybie grilla lub kombinacji mikrofal i grilla



4. Umieść żywność na podstawce metalowej.



5. Ustaw czas grillowania obracając pokrętło **Timera**.
(W przykładzie: 60 minut)
Rezultat: Rozpocznie się grillowanie.

☛ Zawsze używaj rękawic przy dotykaniu naczyń, ponieważ mogą być bardzo gorące.

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

Łączenie mikrofal i grilla w trybie Top Grill

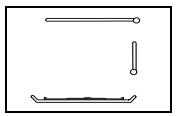
Niniejszy tryb gotowania łączy promieniowanie cieplne pochodzące z grzałki grilla i szybkość gotowania mikrofalami. Funkcja działa tylko po zamknięciu drzwiczek kuchenki i gdy talerz szklany zacznie się obracać. Dzięki obracaniu się talerza potrawa równomiernie przypieka się od góry.

W niniejszym modelu dostępne są trzy tryby kombinacji mikrofal z górną grzałką grilla:

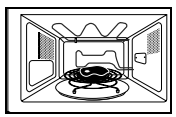
600W +Top Grill, 450W + Top Grill i 300W +Top Grill.

☛ **ZAWSZE** używaj naczyń przeznaczonych do kuchni mikrofalowych i jednocześnie żaroodpornych. Idealne do tego są naczynia ze szkła i ceramiki, ponieważ pozwalają na równomierną penetrację żywności przez mikrofale.

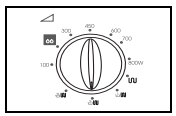
☛ **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



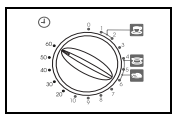
1. Upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a dolna grzałka grilla w pozycji pionowej, więcej szczegółów znajdziesz na str 7.



2. Umieść żywność na podstawce i podstawkę na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki kuchenki.



3. Obróć **POKRĘTŁO REGULACJI MOCY** na właściwe wskazanie poziomu mocy (, ,).



4. Ustaw czas gotowania obracając pokrętło **TIMERA**.
(w przykładzie : 60 minut)
Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie.

✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal przy gotowaniu łączonym z grillem wynosi 600 W.

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

Łączenie mikrofal i grilla w trybie Power Grill

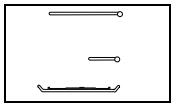
PL

Niniejszy tryb gotowania łączy promieniowanie cieplne pochodzące z dwóch grzałek grilla i szybkość gotowania mikrofalami. Funkcja działa tylko gdy są zamknięte drzwiczki kuchenki i obraca się talerz szklany. Ponieważ działają górna i dolna grzałka grilla, żywność jest przypieczona zarówno z góry, jak i od dołu. Nie ma więc potrzeby obracania żywności. W niniejszym modelu są dostępne trzy tryby gotowania łączonego mikrofal z trybem Power Grill:

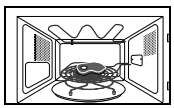
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill and 300 W + Power Grill.

☛ **ZAWSZE** używaj naczyń przeznaczonych do kuchni mikrofalowych i jednocześnie żaroodpornych. Idealne do tego są naczynia ze szkła i ceramiki, ponieważ pozwalają na równomierną penetrację żywności przez mikrofale.

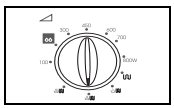
☛ **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



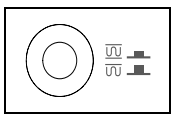
1. Upewnij się, że górna grzałka i dolna grzałka grilla znajdują się w pozycji poziomej; więcej szczegółów znajdziesz na str 7.



2. Umieść żywność na podstawce i podstawkę na poziomie talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki kuchenki.

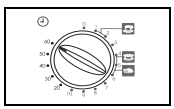


3. Obróć **POKRĘTŁO REGULACJI MOCY** na właściwe wskazanie poziomu mocy (, ,).



4. Wciśnij przycisk **POWER GRILL** ( ).
- : włączenie Power Grilla,
- : wyłączenie Power Grilla.

✉ Funkcja Power Grill działa tylko w trybie grilla lub kombinacji mikrofal i grilla.



5. Ustaw czas grillowania obracając pokrętło **Timera**.
(W przykładzie: 60 minut)
Rezultat: Rozpocznie się grillowanie.

✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal przy gotowaniu łączonym z grillem wynosi 600W.

☛ Przy przestawianiu grzałki grilla, najpierw upewnij się, że temperatura wewnątrz kuchenki wystarczająco spadła (należy odczekać przynajmniej 10 minut od zakończenia grillowania lub gotowania łączonego mikrofalami i grillem) i używaj do tego celu specjalnego przyrządu do przestawiania grzałki grilla oraz zawsze nakładaj do tej operacji rękawicę termoodporną dostarczoną razem z niniejszą kuchenką.

Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wska-zówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochła-niania nadmiaru wilgoci. Może spowodować iskrzenie.
• Papier z makulatury	✗	
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo-odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobie-żenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ :Zalecane
✓✗ :Ostrzeżenie przed używaniem
✗ :Niebezpieczne

Książka kucharska

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efektyw-nie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nier-dzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mó-wiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwen-cjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g	800W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g	800W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	800W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	800W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	800W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba, że są podane inne zalecane ilości - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (800W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij marchewki na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½-4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyżka stołowa)
Pory	250g	4½-5	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe lub pokrojone w plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Odsącz przed podaniem.
Cebula	250g	5½-6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w znacznie krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy podane w tabelach uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 800 W, podczas gdy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki). Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrze-waj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30 s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Za-mieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20 s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykry-cim. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s. 50 s. -1min.	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do od-stania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150ml (1 filiżanka) 250ml (1 kubek)	800W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Ustaw filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku talerza obrotowego. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj przed i po czasie odstania.
Zupa (schłodzona)	250g	800W	3-3½	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Za-mieszaj ponownie przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mie-szaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Nałóż makaron (spaghetti lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	5-6	3	Nałóż makaron (ravioli, tortellini) do głębokiego, ceramicznego talerza. Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek.

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają deli-katnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypad-ku niespodziewanych gości.
Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszyst-kie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowa-nie pows-tałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w poło-wie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe. Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owi-nąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z ta-beli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Podczas rozmrażania mniejszych kawałków mięsa osiąga się lep-sze rezultaty rozmrażania dużych porcji mięsa.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W,).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Siekana wołowina	250g 500g	6½ -7½ 13-14	5-25	Umieść mięso na płaskim, ce-ramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	7½ -8½		
Drób				
Porcjowany kurczak	500g (2 szt)	14½-15½	15-40	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzy-dełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	900g	28-30		
Ryby				
Filety rybne	200g (2 szt)	6-7	5-15	Połóż ryby na płaskim, cera-mic-znym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce ow-iń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upły-wie połowy czasu!
Całe ryby	400g (4 szt)	12-13		
Owoce				
Jagody	250g	6-7	5 - 10	Rozłóż owoce na płaskim, szkla-nym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (krążki) (po 50 g szt.)	2 szt 4 szt	½-1 2-2½	5 - 20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchen-nym i połóż na talerzu obroto-wym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Tostowy/ Sandwich	250g	4½-5		
Pieczywo ci-emne (mąka pszenno - żytnia)	500g	8-10		

Książka kucharska (ciąg dalszy)

POWER GRILL

Grzałki grilla są umieszczone: górna pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki i dolna na tylnej ściance komory kuchenki.
Działają, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Dzięki obracaniu się talerza potrawa jest przypieczona równomiernie.
Przed włączeniem trybu Power Grill upewnij się, że obie grzałki grilla (górna i dolna) znajdują się w pozycji poziomej.
Podczas działania funkcji Power Grill nagrzewają się obie grzałki grilla i potrawa jest przypiekana jednocześnie z góry i także od dołu.
Zaletą takiego systemu jest fakt, że nie ma potrzeby obracania żywności podczas pieczenia (patrz przewodnik używania trybu Power Grill).
Wstępne ogrzanie grilla przez 3 minuty przyśpiesza grillowanie potraw.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z serem.

Ważna wskazówka:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie Power Grill, upewnij się, że obie grzałki grilla (górna i dolna) są ustawione w pozycji poziomej (dolna grzałka grilla nie jest w pozycji pionowej). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba że są inne zalecenia w instrukcji.

MIKROFALE + POWER GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Nie trzeba także obracać żywności na drugą stronę.
W Państwa kuchence są dostępne trzy tryby kombinacji mikrofal z grillem:
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill, 300 W + Power Grill.

Ważna wskazówka:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie łączonym (mikrofale + power grill), upewnij się, że obie grzałki grilla są ustawione w pozycji poziomej (dolna grzałka nie mo-że być w pozycji pionowej). Żywność powinna być umieszczona na podstawce metalowej, chyba, że w instrukcji są inne zalecenia. Prosimy o sprawdzenie tych informacji w następnym rozdziale.

TOP GRILL

Górna grzałka może być używana bez włączania dolnej grzałki, jeżeli chcesz przyrumienić tylko jedną stronę gotowanej potrawy (patrz przewodnik grillowania dla trybu Top Grill).
Jeśli kuchenka ma pracować w trybie Top Grill, upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a górna grzałka w pozycji pionowej na tylnej ściance komory kuchenki.
Żywność powinna być umieszczona na podstawce metalowej, chyba, że w instrukcji są inne zalecenia.

MIKROFALE + TOP GRILL

- Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z górnej grzałki grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki i gdy obraca się talerz szklany.
Obracanie się talerza powoduje bardziej równomierne przypieczenie potrawy z wierzchu.
W tym modelu są dostępne trzy tryby kombinacji mikrofali i górnej grzałki grilla:
600 W + Top Grill, 450 W + Top Grill, 300 W + Top Grill.

Ważna wskazówka:

- Zawsze gdy używasz trybu łączonego (mikrofale + Top Grill), upewnij się, że górna grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej, a górna grzałka w pozycji pionowej na tylnej ściance komory kuchenki.
- Żywność powinna być umieszczona na podstawce metalowej, chyba, że w instrukcji są inne zalecenia.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Naczynia powinny być także żaroodporne. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:

- Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. zapieczony makaron), jak i potrawy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka z chrupiącym przypieczonym wierzchem). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik grillowania w trybie Power Grill dla tostów, wypieków i warzyw

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.
Używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu żywności wewnątrz kuchenki. Nie dotykaj gorących grzałek po zakończeniu grillowania, zachowaj ostrożność w czasie, gdy zmieniają położenie.

Żywność	Porcja	Czas ogrzania wstępnego Power Grill (min.)	Moc	Czas (min.)	Instrukcje
Tosty	4 szt	-	Tylko Power Grill	6-8	Połóż tosty jeden obok drugiego na podstawce metalowej.
Tosty z serem i pomidorem	2 szt (250 g)	-	300 W + Power Grill	3-4	Weź kromkę chleba tostowego i połóż na niej plasterek szynki, pomidora i ser na wierzchu każdego tostu.
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plasterki sera)	2 szt (250 g)	-	300 W + SuperGrill	4-5	Najpierw przypiecz same tosty. Następnie ułóż na nich szynkę, ananas, plasterek sera i połóż jeden obok drugiego na środku podstawki. Pozostaw do odstania ma 2-3 min.
Ciastka z nadzieniem owocowym	200 g (2 szt)	3	Tylko Power Grill	11-13	Nadziej świeże ciasto owocami np. morelami. Połóż 2 nadziewane ciastka jedno na przeciw drugiego na papierze do pieczenia na metalowej podstawce. Posmaruj ciastka roztrzepanym jajkiem.
Ciastka (paszteciki) z nadzieniem rybnym	200 g (2 szt)	3	300 W + SuperGrill	5-7	Nadziej świeże ciastko posiekaną rybą z przyprawami. Połóż 2 nadziewane ciastka jedno na przeciw drugiego na papierze do pieczenia na metalowej podstawce. Posmaruj ciastka roztrzepanym jajkiem.
Krokiety 'rosyjskie'	300 g (4 szt)	3	300 W + Power Grill	4½-5½	Połóż zrolowane naleśniki nadziewane mięsem mielonym (ugotowanym) jeden obok drugiego na metalowej podstawce.
Omlet	150 g	3	300 W + Power Grill	5-6	Rozmieszaj 2 jajka, 2 łyżki stołowe mleka i dodaj przyprawy. Wlej do natłuszczonego naczynia i posyp serem z wierzchu. Naczynie postaw na podstawce metalowej.
Szaszłyki warzywne	200 g (2 szt)	3	Tylko Power Grill	10-12	Potnij warzywa np. cukinię, paprykę, grzyby na kawałki i nadziej na szpikulec. Posmaruj warzywa olejem z przyprawami i ustaw szaszłyki jeden obok drugiego na podstawce. Wsuń podstawkę na wysoki poziom ko-mory kuchenki.
Cukinia pieczona	200 g	3	300W + Power Grill	7½-8½	Przetnij cukinię wzdłuż na połówki i połóż na nich kwaśną śmietanę z przyprawami i startym serem. Ułóż połówki koło siebie na metalowej podstawce.
Bakłażany pieczone	250 g	3	300W + Power Grill	8-10	Połóż 6 plastrów bakła-żana na metalowej podstawce. Ułóż na wierzchu siekane pomidory, kwaśną śmietanę, przyprawy i tarty ser.
Ziemniaki pieczone	500 g	3	600W + Power Grill	7-9	Ułóż ziemniaki (4-5 sztuk) w koło na metalowej podstawce.
Zapiekany makaron/ Lasagne	400 g	3	450W + Power Grill	8-12	Włóż świeżą zapiekankę z makaronu / lasagne do odpowiedniego żaroodpornego naczynia i ustaw na metalowej podstawce. Po zapieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik grillowania w trybie Power Grill mięsa, drobiu i ryb

Przed włączeniem funkcji Power Grill upewnij się że obie grzałki grilla (górna i dolna) znajdują się w pozycji poziomej. Użyj poniższej tabeli dla wyboru sposobu i czasu grillowania.

Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu potraw z kuchenki. Nie dotykaj gorących grzałek zaraz po zakończeniu grillowania.

Świeża żywność	Porcja	Czas ogrza-nia wstępne-go Power Grill (min.)	Moc	Czas (min.)	Instrukcje
Steki wołowe (średnie)	300-400 g (4 szt)	3	Tylko Power Grill	20-22	Posmaruj steki wołowe lub jagnięce olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na metalowej podstawce.
Kebab/ Szaszłyki	400 g (4 szt)	3	300 W + Power Grill	11-13	Nadziej kawałki mięsa wieprzowego, wołowego lub jagnięcego z warzywami i przyprawami na szpikulec. Nie marynuj mięsa w occie. Połóż jeden obok drugiego szpikulce z kebabem/ szaszłykiem na podstaw-ce metalowej. Pozostaw do odstania na 1-2 minuty.
Klopsiki z mięsa mielonego	300 g (2 szt)	3	300 W + Power Grill	12-13	Przygotuj mięso mielone, dodaj zioła i przyprawy. Nadziej na dre-wniane wykałaczki i ro-złóż na metalowej podstawce. Wsuń tackę na wysoki poziom. Pozostaw do odstania na 1-2 minuty po zakończeniu grillowania.
Kawałki kurczaka	400-500 g	3	300 W + Power Grill	14-16	Posmaruj kawałki kurczaka olejem z przyprawami. Rozłóż naprzeciw siebie na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Filety z piersi kurczaka	300-400 g (2 szt)	3	300 W + Power Grill	10-12	Zamarynuj filety z piersi kurczaka lub indyka i połóż jeden obok drugiego na środku podstawki metalowej.
Karp w kwaśnej śmietanie	300 g (1 pc)	3	300 W + Power Grill	9-11	Nałóż 3-4 łyżki kwaśnej śmietany na karpia i do środka ryby włóż przyprawy. Ułóż na środku metalowej podstawki. Po grillowaniu pozostaw do odstania na 3 min.
Ryba pieczona	600 g (2 szt)	3	300 W + Power Grill	14-16	Posmaruj skórę np. pstrąga czy dorady olejem i solą. Dodaj zioła i przyprawy do wnętrza ryby. Połóż ryby jedną obok drugiej głową naprzeciw ogona na podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty po zakończeniu grillowania.
Filety z łososia	200-300 g (1 szt)	3	300 W + Power Grill	8-10	Połóż filet na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty po zakończeniu grillowania.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik grillowania zamrożonej żywności w trybie Power Grill

Przed włączeniem funkcji Power Grill upewnij się że obie grzałki grilla (górna i dolna) znajdują się w pozycji poziomej. Użyj poniższej tabeli dla wyboru sposobu i czasu grillowania.

Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu potraw z kuchenki. Nie dotykaj gorących grzałek zaraz po zakończeniu grillowania.

Mrożona żywność	Porcja	Czas ogrzania wstępnego Power Grill (min.)	Moc	Czas (min)	Instrukcje
Pieczywo czosnkowe (uprzednio upieczone)	175 g	3	300 W + Power Grill	5-6	Ułóż bagietki posmarowane masłem czosnkowym na podstawce metalowej.
Zapiekanki z bagietek	250 g (2 szt)	3	300 W + Power Grill	7 ½-8 ½	Ułóż bagietki z np. szynką, serem i pomidorem) obok siebie na podstawce metalowej. Pozostaw do odstania na 1-2 min po zakończeniu grillowania.
Pizza	300-400 g	-	450 W + Power Grill	7-9	Ułóż pizzę na metalowej podstawce
Zapiekanka rybna	400 g	-	450 W + Power Grill	15-17	Włóż zamrożoną zapiekankę rybną do odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego. Naczynie ustaw na metalowej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 min po zakończeniu grillowania.

Przewodnik grillowania w trybie Top Grill

Ogrzej wstępnie górną grzałkę grilla w trybie grilla przez 3 minuty.

Użyj poziomów mocy i czasów w niniejszej tabeli jako przewodnika grillowania.

Żywność	Porcja	Moc	Czas 1. strony (min.)	Czas 2. strony (min.)	Instrukcje
Tosty	4 szt (ok. 25 g/szt)	Tylko Top Grill	4-5	4½ -5½	Ułóż kromki tostów obok siebie na podstawce metalowej
Bułki (krążki; wcześniej przypieczone)	2-4 szt	Tylko Top Grill	2-3	2-3	Ułóż bułki najpierw dolną stroną do góry bezpośrednio na talerzu obrotowym.
Pomidory pieczone	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt)	300 W + Top Grill	3½ -4 ½ 6-7	---	Potnij pomidory na połówki. Z wierzchu połóż trochę sera. Rozłóż w koło na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Umieść na podstawce metalowej.
Jabłka pieczone	1 jabłko (200 g) 2 jabłka (400 g)	300 W + Top Grill	4-4 ½ 6-7	----	Obierz jabłka i nadziej je rodzynkami i dżemem. Z wierzchu posyp płatkami migdałów. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw bezpośrednio na talerzu szklanym.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik grillowania w trybie Top Grill (ciąg dalszy)

.

Żywność	Porcja	Moc	Czas 1. strony (min.)	Czas 2. strony (min.)	Instrukcje
Mrożone bułki (ok. 50g/szt)	2 szt 4 szt	Mikrofale + Top Grill	300 W + Grill 1-1 ½ 2-2 ½	Tylko Top Grill 1-2 1-2	Ułóż bułki w koło na talerzu obrotowym. Grilluj drugą stronę do uzyskania preferowanego przypieczenia. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Zapiekanka (zamrożona; warzywna/ziemniaczana)	400 g	450 W + Top Grill	13-14	---	Włóż mrożoną zapiekankę do małego okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na metalowej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 min.
Makaron mrożony (Cannelloni / Macaroni / Lasagne)	400 g	600 W + Top Grill	14-15	---	Włóż mrożona zapiekankę do małego płaskiego prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw bezpośrednio na talerzu obrotowym. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 min.
Frytki (zamrożone)	250 g	450 W + Top Grill	9-11	4-5	Rozłóż frytki na papierze do pieczenia na metalowej podstawce.

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE

Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Pod-grzewaj przez 30-40 sekund używając mocy 800 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA

Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY

Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA

Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)

Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej przez 31/2 do 41/2 minuty z mocą 800 W aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj w czasie gotowania.

GOTOWANY DŻEM

Włóż 600 g owoców (na przykład różnych jagód) w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut z mocą 800 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, postaw je na nakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)

Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml) i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 800 W. Kilkakrotnie zamie-szaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE

Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 31/2 - 41/2 minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

PL

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwiczki i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

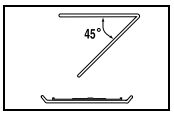
1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytryno-wym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy

4. Myj szklany talerz (przeznaczony do zmywarek) tak często jako to konieczne.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.



Jeśli chce się oczyścić górną część komory kuchenki, wygodniej jest, jeśli na ten czas opuści się górną grzałkę grilla do poziomu 45° i wtedy oczyści ją także.

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności. Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiada-jącego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikro-falowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Niniejsza kuchenka nie jest przeznaczona do używania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**PG811**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy	
Maksymalny	3100 W
Mikrofale	1250 W
Top grill	1100 W
Power grill	1850 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chłodzenia	Wiatraczek chłodzący
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	
Zewnętrzne	489 x 275 x 408 mm
Komory kuchenki	330 x 211 x 329 mm
Objętość komory	23 l
Waga	
Netto	ok. 15 kg

Uwaga

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	PG811
Znamionowy pobór mocy	1.25 kW
Sprawność	55.6 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS